



SNI 01-3830-1995

Standar Nasional Indonesia

Susu kedelai

Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat Mutu	2
5 Cara pengambilan contoh	3
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	5
8 Syarat penandaan	5

Susu kedelai

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*

SNI 19- 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Definisi

Susu kedelai adalah produk yang berasal dari ekstrak biji kacang kedelai dengan air atau larutan tepung kedelai dalam air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu susu kedelai sesuai dengan tabel

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Susu (milk)	Minuman (drink)
1	Keadaan			
1.1	Bau	-	Normal	Normal
1.2	Rasa	-	Normal	Normal
1.3	Warna	-	Normal	Normal
2	pH	-	6,5 - 7,0	6,5 - 7,0
3	Protein	%b/b	Min 2,0	Min 1,0
4	Lemak	% b/b	Min 1,0	Min 0,30
5	Padatan jumlah	% b/b	Min 11,50	Min 11,5
6	Bahan tambahan makanan	Sesuai dengan SNI 01 - 0222 - 1995		
6.1	Pemanis buatan			
6.2	Pewarna			
6.3	Pengawet			
7	Cemaran logam :			
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,2	Maks. 0,2
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 2	Maks. 2
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 5	Maks. 5
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40(250*)	Maks. 40 (250*)
7.5	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03	Maks. 0,03
8	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,1	Maks. 0,1
9	Cemaran mikroba :			
9.1	Angka lempeng total	koloni/ml	Maks. 2×10^2	Maks. 2×10^2
9.2	Bakteri bentuk koli	APM/ml	Maks. 20	Maks. 20
9.3	<i>Eccherichia coli</i>	APM/ml	< 3	< 3
9.4	<i>Salmonella</i>	-	Negatif	Negatif
9.5	<i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/ml	0	0
9.6	<i>Vibrio sp</i>	-	Negatif	Negatif
9.7	Kapang	koloni/ml	Maks. 50	Maks. 50

*) Kemasan kaleng

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0429 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.2 pH

Cara uji pH sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 16.

6.3 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

6.4 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.2.

6.5 Cara uji padatan jumlah

6.5.1 Prinsip

Jumlah padatan dalam produk

6.5.2 Peralatan

- a) Eksikator
- b) Lemari pengering
- c) Neraca analitis
- d) Botol timbang
- e) Pinggan penguap

6.5.3 Cara kerja

- a) Timbang contoh ± 10 g dengan teliti pada sebuah botol timbang tertutup yang sudah diketahui beratnya.
- b) Botol timbang yang berisi contoh diletakkan di atas penangas air hingga kering kemudian masukkan dalam lemari pengering, suhu 105°C selama 3 jam
- c) Dinginkan dalam eksikator, dan timbang
- d) Ulangi pekerjaan penguapan, pendinginan dalam eksikator dan penimbangan hingga bobot tetap
- e) Hitung dengan rumus sebagai berikut.

6.5.4 Perhitungan

$$\text{Padatan jumlah} = \left[1 - \frac{W_1}{W_2} \right] \times 100\%$$

W_1 = kehilangan bobot setelah dikeringkan dalam gram

W_2 = bobot contoh sebelum dikeringkan, dalam gram.

6.6 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan.*

6.7 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan, butir 2.1.*

6.8 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01 - 2894 - 1992, *Cara uji bahan tambahan bahan pengawet.*

6.9 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.10 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam, butir 6.*

6.11 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id